

商品提案書

商品名	(ふりがな) のざわなづけ
	野沢菜漬け

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ じんせきこうげん

株式会社神石高原

■ 提案者住所

神石郡神石高原町

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
野沢菜	原料: 株式会社神石高原 加工: 株式会社山豊

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1pc	20cm × 13cm	100g	20pc	プラスチック
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
60pc/1箱	300pc	製造から1年(冷凍) 解凍後2週間(冷蔵)	7日	自社 委託: 業者 宅配便

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

製造量	/日	/月	/年
	700pc前後 (年5回製造予定)	-	3,500pc

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間 3時間 直送・経由便等(具体的な経路) 神石高原町～納入先	受発注不可日	出荷不可日
	日曜日	土曜日 日曜日

セールスポイント	美しい里山の復活を目指し土づくりからこだわった露地栽培で野菜を育てています。栽培期間中農薬化学肥料不使用で露地栽培し、化学調味料不使用で塩と昆布のみで漬物としました。原料となる野沢菜は2021年3月2日NHK『仕事の流儀プロフェッショナル』にて紹介されました。葉物で栽培期間中農薬化学肥料不使用の無化学調味料の漬物は市場では競合がほぼいません。
商品の特徴	こだわりの農法と製造法のため、通常よりも自然本来の深い味が香る特徴があります。 お漬物を主張するのではなく、素材を楽しむことをコンセプトに素材の写真をメインビジュアルにしています。 野菜としての野沢菜の認知度を高めることも目的にしています。 名前は素材を主張するため「野沢菜漬け」とし、シリーズものとして今後素材を展開できるように「Hiroshima Pureveg」「Vol.01 kobu」と追記表記しています。
製造法の特徴	塩と昆布のみで化学調味料は不使用の製造法です。 ご飯に合わせるお漬物としてではなく、ご飯を食べない若年層がパスタや餃子などの料理の素材として使用しやすいように野沢菜を通常より細かく刻んでいます。
原材料に関する特徴	素材となる野沢菜はJGAP(青果物2016)栽培です。 発酵鶏糞と牛糞を使用しています。化学肥料は不使用です。 栽培期間中化学肥料と農薬は不使用で、露地栽培をしています。
取扱上の注意点	色味をはっきりとした状態で残すため、冷凍での販売としています。 冷凍で製造から1年保存可能、解凍後は2週間保存可能です。
その他特記事項	ネット販売しています。 希望する販売先としては1ロットから購入が可能である場合が望ましいです。 野沢菜の野菜としての認知向上、漬物の新しい可能性の啓蒙ができるものと期待しています。 原材料収穫納品、製造、出荷までのスキームを整え迅速に対応できます。 すでに食品メーカーの商品の材料として採用され納品済みの実績がございます。



野沢菜畑



生産者



漬物工場



POP